

Para empezar

Croquetas de jamón Croquetas de bechamel de jamon crudo con alioli de levadura tostada y lardo.	\$	15.000
Ribs Costillitas de pacú fritas con mayonesa de lima y limón.	\$	15.000
Cannoli salado de centolla Cannoli, relleno de ensaladilla de centolla y salsa cocktail.	\$	40.000
Buñuelo de mariscos Buñuelo rústico de mariscos con mayonesa de lima y limón.	\$	15.000
Coca con tartare de lomo Masa philo, pesto de tomates secos y tartare de lomo con yema curada y queso cheddar inglés.	\$	30.000
Pan tumaca Pan, yasgua de tomate, jamón ibérico y cest de limón.	\$	27.000
Jamón estacionado Porción crudo nacional estacionado de 100grs	\$	32.000

Raciones chicas

Tortilla de papas rellena de queso Tortilla cremosa con espuma de queso en su interior y carpaccio de chorizo colorado.	\$	18.000
Espeto de girgolas y papas Pincho de papas y girgolas marinadas cocidas a la parrilla, espuma de queso y aceite de trufa.	\$	25.000
Pincho de mollejas Pincho de mollejas a la parrilla, sobre milhojas de papas, napado por una crema de puerros con hilos de puerros confitados.	\$	35.000
Ensalada Costa Base de puré de arvejas, tomates cherrys frescos, mix de hojas baby, vinagreta de limón y lentejas fritas.	\$	25.000
Provoleta con tomates y queso cheddar inglés Provoleta ahumada al josper + tomate perita confit + almibar de tomates ,crema de queso chedar ingles y picada de hierbas.	\$	35.000

Raciones de mar

Cazuela de mariscos con salsa brava Base de espuma de salsa brava, variedad de mariscos con chips fritos de zapallo y cabezas de langostinos fritas.	\$	45.000
Crudo de pesca Sashimi de pesca blanca, ciruelas frescas laminadas y dashi de agua de tomates.	\$	25.000
Langostinos al ajillo Langostinos salteados, espuma de langostinos al ajillo y chips de ajo.	\$	30.000
Chipirones en su tinta Chipirones rellenos y salsa de tinta de calamar.	\$	40.000
Pulpo Pulpo braseado y luego ahumado en la parrilla, aceite de cachi y pimentón.	\$	85.000

Raciones de la brasa

Pesca porción Pesca blanca a la brasa y salsa grenobloise.	\$	28.000
Pata muslo deshuesada Pata muslo de pollo deshuesada, cocida al josper con demiglace.	\$	32.000
Bife de chorizo Bife de chorizo asado al josper, chimichurri rojo y demiglace.	\$	54.000
Asado con hueso Porción de asado con hueso asado en josper m chimichurri rojo y demiglace.	\$	45.000
Paella de mar y tierra Caldo mixto, arroz de grano corto, sofrito, mariscos y alioli clásico	\$	45.000
Ceja porción Porción de ceja de bife a la parrilla, con chimichurri rojo y demiglace mixta.	\$	80.000
Rack de cordero Rack de Cordero entero { 6 costillas } cocido en Josper + Salsa Bordelesa	\$	50.000
Paella de vegetales Caldo de vegetales, arroz de grano corto pulido, sofrito y vegetales de temporada	\$	35.000

Guarniciones

Ensalada de hojas Ensalada de mix de hojas con vinagreta de mostaza.	\$	12.000
Papas bravas Papas rejilla, alioli clásico y salsa brava.	\$	18.000
Morrones escalibados Morrones asados, aceite de limón, queso Saint Moret y hierbas. Sale con focaccia frita para acompañar.	\$	18.000
Ensalada de alcauciles tibios Corazones de alcauciles en conserva asados en parrilla, vinagreta de limón y miel y lluvia de almendras tostadas.	\$	20.000
Puerros a la brasa con salsa de jamón Puerros confitados, y luego asados al fuego, salseados en crema de jamón crudo y lajas de jamón seco.	\$	22.000
Boniato Boniato asado, con queso y hierbas.	\$	15.000

Especiales

Jamón Iberico Porcion de Jamon Iberico de 100gr	\$	80.000
Bife Wagyu Corte de raza waygu Argentina. A la parrilla con chimichurri rojo.	\$	165.000
Caviar Caviar Ossetra. Pan Briosh y crema fresca.	\$	360.000
Tomahawk Ojo de bife con costilla. A la parrilla con chimichurri rojo y demiglase. Para compartir.	\$	140.000
Plateau Selecccion de mariscos y pescados sobre hielo. Vegetales crujientes y salsas del día (Ideal para compartir)	\$	75.000

Dulces

Vasca de dulce de leche Torta vasca de dulce de leche con quenelle de queso mascarpone y vauquita artesanal.	\$	15.000
Copa Costa 7070 Base de coulis de frambuesa, acompañada de crema de arroz con leche y duraznos en almibar con ensaladilla de menta y jengibre, helado de crema americana, chocolate en rama y cubanitos de chocolate.	\$	20.000
Flan de Jijona Base de turrón de Jijona, flan laja de caramelo.	\$	16.000
Helado de pistacho Bocha de helado con salsa inglesa de vainilla y pistachos fritos.	\$	16.000
Helado de chocolate al agua Bocha de helado con salsa toffe y nibs de cacao garrapiñados.	\$	20.000

